

Bartali
Casa fondata nel 1927

VERMENTINO DI TOSCANA



SCHEDA TECNICA

- LINEA: Linea Classica.
- DENOMINAZIONE: Vermentino di Toscana IGT
- VITIGNI: Vermentino 100%
- TECNICHE PRODUTTIVE: Vendemmia da metà Settembre. La raccolta e la conservazione delle uve avviene con neve carbonica e pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte. La fermentazione viene svolta a temperatura controllata di 16°C. Malolattica non svolta. Maturazione in acciaio inox su fecce fini. Imbottigliamento nel mese di Gennaio successivo alla vendemmia.
- COLORE: Giallo paglierino carico e luminoso
- PROFUMO: Note floreali e fruttate arricchite da sfumature minerali.
- GUSTO: Fresco e sapido, dotato di piacevolezza e carattere, con intense note fruttate tra cui spiccano note di agrumi e buona struttura.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si presta ad abbinamenti diversi, dagli antipasti di pesce ai primi piatti, ai secondi a base di pesce o carni bianche.
- SERVIZIO: Servire ad una temperatura di 8-10°C

Casa Vinicola Bartali s.r.l.